

ALIMENTACIÓN / TENDENCIAS

Deliciosos postres franceses que puedes preparar en casa

El Ciudadano · 27 de octubre de 2015





La cocina francesa es considerada por muchos la mejor del mundo, pero si hay algo que se destaca dentro de la variedad de platillos son sus postres.

La repostería francesa, una de las más famosas del mundo, sin duda enamora al paladar de cualquiera por la frescura en sus ingredientes y la perfecta combinación de estos.

Para que puedas disfrutar lo mejor de la repostería francesa desde tu hogar, te decimos cómo preparar tres deliciosos y clásicos postres.

 macarons postre

Macarons

Los macarons son un clásico de la repostería francesa fina. Se han convertido en un símbolo francés que existe desde hace siglos y está presente en diversas regiones. Aprende a prepararlos sin tener que pagar un alto precio por ellos.

 macarons

Ingredientes:

2 claras de huevo

110 g de almendra molida

30 g de azúcar

200 g de azúcar glas

Media cucharadita de colorante en polvo de cualquier color

Preparación:

Tamiza el azúcar y la almendra.

Aparte bate las claras. Añade el azúcar y bate nuevamente a punto de turrón. Añade el colorante y mezcla.

Luego añade la mitad de la mezcla y el azúcar glas.

Revuelve con una espátula hasta que la mezcla esté homogénea

Añade la otra mitad de la mezcla y revuelve de la misma manera. Verifica que la masa no tenga grumos y esté brillante.

Cubre una bandeja con papel para hornear. Puedes pegarla con un poco de la masa para que no se mueva.

Rellena una manga pastelera con la mezcla y haz una boquilla de 15 mm aproximadamente. Sobre la charola coloca la manga y aplica siempre con la misma presión durante al menos 4 segundos. Los macarons deberán medir aproximadamente 4 cm de diámetro.

Una vez que completes la charola, levántala unos centímetros y déjala caer varias veces para que no tenga picos.

Espera a que sequen a temperatura ambiente durante 30 minutos. Si quieres acelerar el proceso, mételos al horno durante 10 minutos a 30°C.

Ya que estén secos, hornea a 140°C durante 12 minutos. Verás que han cobrado volumen. Toma dos partes y coloca en medio el relleno de tu elección (crema batida, nutella, etc.)

Tarta tatin

Es uno de los clásicos postres franceses. Surgió como accidente cuando se preparaba una tarta de manzana en el restaurante Lamotte-Beuvron en Sologne.

La tarta se quemó cuando Caroline y Stéphanie Tatin la olvidaron en el horno. Sin embargo, decidieron guardar las manzanas caramelizadas y añadir sobre éstas una masa. El resultado: tarta tatin.

Ingredientes:

5-6 manzanas grandes

200 g de azúcar

150 g de mantequilla

Pasta de hojaldre

Canela en polvo

Preparación:

Mezcla la mantequilla con el azúcar hasta que estén integrados y viértela en un molde redondo.

Precalienta el horno a 200°C, mientras pela las manzanas y pártelas en mitades (sin el corazón). Colócalas sobre el molde y hornea entre 25 y 30 minutos. Cuando estén doradas y blanditas retira del horno y baja la temperatura a 180°C.

Espera unos 5 minutos para que se enfríe. Luego espolvorea las manzanas con canela. Cubre todo el molde con pasta de hojaldre y dobla por los lados para que el interior quede cubierto. Haz unos pequeños agujeros en la parte superior y hornea hasta que dore la pasta, aproximadamente 30 minutos.

Saca la tarta del horno y deja enfriar un poco. Voltéala para que las manzanas queden en la parte superior. Espera a que enfríe por completo antes de servir.

Éclairs de chocolate

Se trata de un típico pastelito francés que se originó a principios del siglo XIX y que hoy es un símbolo de la repostería del país de lengua francesa.

Ingredientes:

Para la crema:

2 cucharadas soperas de harina

300 ml de leche

50 g de mantequilla

210 g de chocolate oscuro

1 huevo

3 cucharadas soperas de azúcar

2 yemas de huevo

Para la pasta choux:

150 g de harina

25 ml de agua

75 g de mantequilla

1 cucharada sopera de azúcar

4 huevos

1 pizca de sal

1 yema de huevo

Aceite

Preparación:

Para la masa choux:

Precalienta el horno a 200°C.

Mezcla la sal, azúcar, mantequilla y agua en una cacerola y después hierva.

Añade la harina y mezcla hasta obtener una masa compacta. Una vez integrado, agrega 4 huevos y mezcla bien.

Engrasa una bandeja y sobre ésta, con la ayuda de una manga pastelera, coloca la masa con una longitud de 15 centímetros aproximadamente. Barniza la masa con yema de huevo para que se dore cuando se cocine.

Hornea por 25 minutos y deja reposar 10 minutos dentro. Apaga el horno para evitar que la masa se desinfle.

Para la crema:

A fuego lento derrite en la leche 60 g de chocolate.

En un recipiente bate la yema de huevo y el azúcar a punto de turrón. Agrega la harina y vierte dentro de la leche con chocolate.

Revuelve constantemente hasta que espese. Retira del fuego e incorpora 20 g de mantequilla. Deja enfriar.

Parte los éclairs a lo largo y coloca la crema dentro. Derrite a baño maría el resto del chocolate y mantequilla. Cubre la parte superior de los éclairs con el resto del chocolate. Espera a que el glaseado se endurezca para servir.

Vía: <http://culturacolectiva.com>

Fuente: [El Ciudadano](#)